



RESTAURANT  
**POSTKUTSCH**

— depuis 1987 —

*en soirée*

## DÎNER GOURMAND

mardi, mercredi et jeudi

**103 €**

### TENTATION

'TOUT INCLUS'

(pause glacée, chariot de fromages et dessert)

*et*

**BOISSONS DECOUVERTE**

*forfaits*

## BOISSONS

(apéritif, vins et café)

### COUP DE COEUR

du mardi soir au vendredi midi

**39 €**

### DECOUVERTE

du mardi soir au samedi soir

**53 €**



### HEURES D'OUVERTURE:

#### DEJEUNER

mercredi, jeudi, vendredi

arrivée entre 12 heures et 13 heures 30/fermeture à 16 heures

#### DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi

arrivée entre 19 heures et 20 heures 30/fermeture à minuit



8 Rue Xavier Brasseur L-4040 Esch-sur-Alzette

T: 54 51 69

postkutsch@pt.lu

www.postkutsch.lu

*menu*

## TENTATION

du mardi soir au samedi soir

**71 €**

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

#### CAP SUR L'ENTREE

Filet de canette au beurre de yuzu et poiurons  
taboulé de boulgour aux agrumes  
éclats d'olives vertes  
chips d'oranges sanguines (1,7)

*ou*

Aile de raie poêlée Meunière  
fumet de poisson créme relevé au curry  
tapenade de câpres et anchois  
mousseline de carottes (4,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

#### CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

*ou*

Trilogie de fromages (1,7,8,12)

#### GRANDE TRAVERSEE

Suprême de pintade doucement rôti  
sauce Gaston Gérard  
grosse asperge rôtie  
pomme dauphine  
chapelure de jambon (1,3,7)

*ou*

Médailles de lotte juste snackés  
bouillon aux parfums asiatiques  
légumes croquants  
lentins de chêne  
tofu fumé, champignons énoki (4,6,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

#### FIN DU VOYAGE

Chariot de fromages affinés (1,7,8,12)

*ou*

Entremet façon 'Forêt Noire'  
mousse mascarpone vanillée  
confit de cerises amarena  
fraicheur griottes (1,3,7,8)

*ou*

**Suggestion du Chef**



Liste des Ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés (3) oeufs,  
(4) poissons, (5) arachides, (6) soja, (7) lait, (8) fruits à coque (9) céleri, (10)  
moutarde, (11) graines de sésame (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

du mardi 23 avril  
au samedi 27 avril 2024

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

• • •  
**mardi 23 avril**

Tartare de dorade au citron et mascarpone  
crème de lard fumé  
jaune d'œuf confit à l'huile d'olive  
bâtonnets de granny smith, œufs de hareng (3,4,7)

Agneau en déclinaison : *noisette en cuisson lente*  
*carré rôti au beurre d'herbes*  
*confit de souris en paccherri*  
jus d'agneau relevé au raz el hanout  
panisse à la fleur de thym (1,3,7,9)

**mercredi 24 avril**

Roulé de carpaccio de bœuf  
farce de poivrons ricotta et asperges vertes  
maki de pomme de terre  
pommes pailles (7)

Pavé de sandre rôti sur peau  
jus de volaille relevé au curry Jaipur  
carottes des sables glacées  
riz basmati  
chutney de mangue (4,7)

**jeudi 25 avril**

Gambas marinées au paprika fumé, rôties  
asperges vertes tièdes  
vinaigrette Crécy acidulée  
crème de citron au piment d'Espelette (2,7)

Solomillo de porc ibérique mariné au Gin  
jus de cochon au sirop d'érable  
pommes croustis-fondantes  
enrubanné de légumes de saison  
condiment poire-topinambour (7,9)

**vendredi 26 avril**

Nem de poireaux aux crevettes, crabe et chèvre frais  
sauce aigre douce,  
salade de pousses de soja au miso blanc et noix de cajou  
tuiles aux sésames noirs (1,2,3,7,6,8,11)

Pavé de coeur de rumsteak black angus Australie,  
nourri aux grains, poêlé  
jus de veau infusé aux baies de poivre maniguette  
déclinaison de légume rôtis, mousseline Parmentière  
rouelles d'oignons frits (1,3,7,9)

Liste des Ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés (3) oeufs,  
(4) poissons, (5) arachides, (6) soja, (7) lait, (8) fruits à coque (9) céleri,  
(10) moutarde, (11) graines de sésame (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

**du mardi 23 avril  
au vendredi 26 avril 2024**

Faites nous savoir votre anniversaire

*Nous allons  
vous gâter!*

*valable pour le Menu Tentation  
et le Dîner Gourmand*



*à midi*  
**MALIN**

mercredi, jeudi et vendredi



*à composer sur la base du*  
**MENU TENTATION**  
*et des*  
**SUGGESTIONS**



**L'INSTANT** (Duo de mises en bouche)  
Plat Principal et Café Gourmand

**33€**



**L'ESCALE** (Duo de mises en bouche)  
Entrée et Plat Principal  
*ou*  
Plat principal et dessert  
(ou assiette de 6 fromages)

**39€**

**Facultatif:** apéritif, vins et café  
sur la base  
du forfait boissons Coup de Coeur

**28€**

A l'affût d'une bonne  
idée cadeau ?

• • •  
**Offrez un plaisir  
gourmand,**

grâce à nos chèques cadeaux